

Tupperware®

2019

*Le seul
emballage
réutilisable
à l'infini !*



Tupperware pour la vie !

VOUS VOULEZ CONTRIBUER À PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT ?

UTILISEZ ET RÉUTILISEZ LES PRODUITS
TUPPERWARE®. AIDEZ NOTRE PLANÈTE
ET ÉCONOMISEZ DE L'ARGENT.



*Qualité, valeur,
durabilité. Les Produits
Tupperware® sont faits
pour durer toute une vie.
Ils sont destinés à être
utilisés encore et encore.*

Résister à l'épreuve du temps

Le plastique et les emballages à usage unique polluent nos océans, nuisent à la vie marine et envahissent nos sols. Chez Tupperware, nos Produits sont et ont toujours été conçus pour durer dans le temps. Quand ils ne sont plus utilisés, nous les récupérons et les recyclons. Utiliser nos fameuses Eco Bouteilles plutôt que des bouteilles jetables est l'opportunité de faire un geste pour aider la planète.



Réduire les déchets alimentaires

La plupart des déchets ménagers sont dus au gaspillage alimentaire. A chaque fois que nous jetons de la nourriture, nous jetons essentiellement toutes les ressources qui ont servi à produire, à transformer et à transporter cette nourriture. **La plupart des aliments gaspillés pourrissent dans les décharges où ils génèrent d'importantes émissions de méthane, 21 fois plus nocif pour l'environnement que le CO2.**** Nous avons inventé la conservation au réfrigérateur et innovons dans la conservation des aliments depuis 70 ans. Stocker ses aliments et ses restes dans les Produits Tupperware® adaptés est un moyen simple de prolonger leur durée de conservation que ce soit au réfrigérateur, au congélateur ou dans un placard.



Laisser tomber le plastique jetable

Près de la moitié des déchets plastiques mondiaux sont des emballages plastique jetables*. Nos Produits sont durables et peuvent être utilisés encore et encore. Pensez à toutes les fois où vous achetez ou apportez des aliments dans un emballage ou un sac en plastique à usage unique. Utilisez plutôt les contenants réutilisables Tupperware®. Au marché, au travail, à l'école - où que vous alliez, prenez votre Boîte Tupperware® et vous contribuerez à réduire les déchets plastiques.

Apporter notre contribution

Nous souhaitons aussi apporter notre contribution et nous nous sommes engagé à réduire les emballages jetables lors du transport de nos Produits de 30% d'ici 2020, de 50% d'ici 2022 et de 100% d'ici 2025.



*UN Environment, Single-Use Plastics, A Roadmap for Sustainability
**Thinkasave.org, UN Environment

Son histoire est notre histoire



Earl Tupper créa en 1946
le légendaire Bol Tupperware®.
Il vendait ces Bols
dans les quincailleries et grands
magasins mais les ventes
n'étaient pas satisfaisantes.

Ambitieuse, **Brownie Wise**
était convaincue que ces
Produits se retrouveraient
dans tous les foyers.

Elle croyait aussi au potentiel
des femmes du monde entier
à les vendre en se rendant
au domicile de leurs amis,
familles et finalement clientes.



En 1950, Brownie Wise créa
la fameuse Réunion Tupperware.

*Elle donna à toutes les femmes,
une chance de réussir. Grâce
à l'organisation de ces réunions,
d'innombrables femmes ont non
seulement trouvé un vrai
métier, mais elles ont aussi
construit une véritable
communauté.*

*Nous voici plus de 70 ans plus
tard, avec plus de 3 millions de
personnes, dans plus de 75 pays
partageant bien plus que
ces Bols... Nous aidons les gens
à cuisiner et à faciliter leur vie
quotidienne.*

*Tout a commencé avec
un homme, un Bol et surtout
une femme avec une vision.
Son histoire est devenue notre
histoire : aider les femmes
du monde entier à croire
en leur potentiel.*

Nous inspirons la confiance...
Tout comme Brownie l'a fait.



A young girl with dark hair, wearing a white sun hat and a blue and white checkered dress, is crouching on a grassy area. She is holding a large, bright red plastic bowl with both hands. Inside the bowl, a small white rabbit with black ears and a black eye patch is sitting. The girl is looking down at the rabbit with a gentle expression. The background is a soft-focus green lawn with some dry leaves scattered on it.

1000&1
possibilités

*Telles moments
n'arrivent
pas tous les jours!*

NOUVEAU



1. Bol Flash 4.3L
Ø 25.5 x 15.5 cm H
E14 217 Dh

4. Bol Flash 500ml (2)
Ø 13.5 x 8.4 cm H
E20 159 Dh

7. Couverts Flash
26.3 cm L
E25 47 Dh

2. Bol Flash 1.3L
Ø 15.5 x 11 cm H
E12 100 Dh

5. Pichet Flash 2L
Ø 23 x 11 x 26 cm H
E19 176 Dh

8. Tasses Flash 350ml (2)
Ø 8.4 x 9.3 cm H
E24 140 Dh

3. Bol Flash 2.5L
Ø 21.5 x 12.5 cm H
E13 134 Dh

6. Verres Flash à Pailles 330ml (2)
Ø 8.4 x 10.9 cm H
E21 189 Dh

9. Assiette Flash 700ml
Ø 22 cm x 5.3 cm H
E23 110 Dh

Les fans de barbecue sont souvent les meilleurs amis

Vous ne faites pas de gâteau pour n'importe qui.



Cloche à Dessert Ajustable

Extensible et poignée intégrée.

Baissée: 35,6 x 31,6 x 13,5 cm

Levée: 35,6 x 31,6 x 20 cm

J12 572 Dh



Pichet de Service 350ml

Conçu pour servir les liquides
ou des préparations semi liquides
jusqu'à 85°C max.

12 x 7,6 x 13,8 cm H

J30 163 Dh



Thermo Carafe 1L

Pour maintenir vos boissons au frais ou au chaud
pendant près de 12 heures en position fermée
et les servir avec élégance.

17,2 x 14,2 x 32 cm H

J16 886 Dh

A woman with curly hair, seen from behind, is walking away on a dirt path through a lush green forest. She is wearing a white short-sleeved top and a long, light-colored pleated skirt. In her left hand, she carries a large, white, round pot or container. The path is covered in fallen leaves and dappled with sunlight. The surrounding trees and foliage are dense and vibrant green.

***Facile !
1 main
suffit pour
le transport.***

A man with dark hair and a mustache, wearing a pink long-sleeved shirt and blue jeans, is sitting on a grey outdoor sofa. He is smiling and hugging a young girl with long dark hair, who is wearing a white dress. They are both looking towards the camera. In the foreground, on a wooden coffee table, there is a round wooden tray. The tray contains a white plate with some food, a glass of water with a red flower in it, a small glass of orange juice, and a block of butter. The background is a lush green garden.

*Peu importe
ce qu'ils vous
préparent, vous
allez adorer
le manger.*

Ils vous le rendent si bien

Petit déjeuner au lit ou apéritif au fromage, ils sont fiers de vous faire plaisir.

Finis les odeurs dans votre réfrigérateur ! Grâce au système CondensControl™.



1. Cave à Fromages

De 3 à 6 fromages.

30,4 x 20,4 x 9,8 cm H

R12 370 Dh

2. Beurrier

16,3 x 10,8 x 6,8 cm H / 400ml

R37 119 Dh

3. Petite Fromagère

20 x 21 x 9,5 cm H

R13 245 Dh

4. Boîte à Pains

27,5 x 39,5 x 19,5 cm H

R40 630 Dh

La solution pour les difficiles

Emportez votre repas, mangez-le frais et à votre goût !



Micro Express

Tout en 1 : Bol 1.5L, Couvercle, 3 Couverts.
Ø 24 x 11.1 cm H
N48 263 Dh

Grâce à la séparation vous pouvez transporter vos sandwichs, fruits, yaourt en toute sécurité.



Boîte Lunch

Pour emporter un encas froid complet.
21,7 x 15 x 7,5 cm H
N34 182 Dh

Un design unique qui assure une ouverture facile et une fermeture en toute sécurité.



Set Boîtes Papillons (3)

22.5 x 12.1 x 6.8 cm H
13 x 10 x 5 cm H
10 x 8.4 x 5.2 cm H
N12 214 Dh

Boîte à Sandwich Verte
13.8 x 13.2 x 5 cm H
N36 93 Dh





*Consommez
à tout moment
des boissons saines,
naturelles,
aromatisées,
froides ou chaudes
(65°C max).*

Bouteille à Infuser 700ml
Ø 9,5 x 24 cm H
N45 235 Dh

Choisissez réutilisable, plutôt que jetable!

Le plus insignifiant des gestes peut faire la différence.

**Coffret Eco Bouteilles
Click 750ml (3)***
Couleurs en édition limitée.
25.5 cm H
N44 415 Dh



*Bouchon pratique pour
nos sorties sportives*

*La forme courbée
est facile à tenir et se
glisse dans la porte
d'un réfrigérateur*



1. Eco Bouteille Click 750ml-Guave*
25.5 cm H
N39 130 Dh

**2. Eco Bouteille Couvercle Normale
750ml - Bleue***
24.5 cm H
N50 120 Dh



4. Eco Bottle Click 1L - Verte*
Ø 9.3 x 28.1 cm H
N32 151 Dh

**5. Eco Bouteille Couvercle Normale
500ml - Bleue***
21 cm H
N49 101 Dh



**6. Eco Bouteille Click 2L
avec Poignée - Bleue***
Ø 10 x 32 cm H
N42 242 Dh

*Ne convient ni pour les boissons chaudes, ni pour les boissons gazeuses.

***Si seulement leur enfance pouvait durer
aussi longtemps que leurs Produits Tupperware préférés***



Eco Bouteille Kids 350ml Lion

15.1 cm H

C29 105 Dh

Eco Bouteille Kids 350ml Frog

15.1 cm H

C31 105 Dh

*Avec l'indentation en forme de Z,
il y a toujours une place
pour que ces cuillères se reposent.*



Cuillères Multicolores (4)

Idéales pour le repas de bébé.

Elles servent aussi de cuillères à café, confiture...

14 cm H

C24 44 Dh



Mini Raviers Kids

Hermétiques et étanches.

Capacité : 3 x 200ml

C25 165 Dh

NOUVEAU

Fait par
Tupperware.
Approuvé par
Grand Schtroumpf.

Set Boîtes Les Schtroumpfs

22.6 x 12.1 x 6.8 cm H

13 x 10 x 5 cm H

10 x 8.4 x 5.2 cm H

N51 231 Dh

* Ces produits seront disponibles
jusqu'au mois de Décembre

les
SCHTROUMPS

© Peyo - 2019 - Licensed through I.M.P.S. (Brussels) - www.smurf.com



CONFITURE DE FRAMBOISE À LA CHIA SANS CUISSON



Temps de préparation
5'



Temps de repos
12h

INGRÉDIENTS POUR ± 1 SEMAINE

- 250 g de framboises
- 2 cuillères à table de graines de chia (± 30 ml)
- 3 cuillères à table de sirop d'agave (± 45 ml)
- 2 cuillères à thé de jus de citron (± 10 ml)

PRÉPARATION

1. Rincez les framboises avec le **Passoire Chinois**.

2. Dans l'**Extra Chef**, mettez les graines de chia, 1/3 de la quantité de framboises, puis le sirop d'agave et le jus de citron. Mixez pendant env. 30 sec.

3. Ajoutez les framboises restantes et donnez 4 tirettes de corde supplémentaires.

4. Versez le contenu de l'**Extra Chef** dans un **Ravier 300ml** et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Conseil: Utilisez comme confiture ordinaire pour le petit-déjeuner et conservez jusqu'à une semaine.



C'est comme démarrer la tondeuse à gazon...

Mais en beaucoup plus fun et ludique !

**Fonctionnent
sans électricité :
tirez juste
la cordelette !**



*288 coupes de couteau en moins
de 15 secondes!*

1. ExtraChef

Base graduée tous
les 100ml jusqu'à 1.2L
Ø 15.6 x 19.5 cm H
T26 1025 Dh

2. Maxi Turbo Chef

Base graduée tous
les 50ml jusqu'à 600ml
Ø 10.7 x 15.3 cm H
T12 745 Dh

3. Mini Turbo Chef

Capacité 300ml, adaptée
aux petites quantités.
Ø 10.7 x 9.2 cm H
T13 520 Dh

J'y vais dans 60 secondes

Le gâteau de tasse Minute a rencontré son match.

*Plus rapide
qu'un batteur électrique!
Réalisez en un clin d'oeil
blancs en neige, chantilly,
flans, mayonnaises...*



*Fonctionne silencieusement
et efficacement avec une force
minimale*

Speedy Chef

Gradué tous les 50ml
jusqu'à 1.2L
Ø 14 x 26.2 cm H
T34 683 Dh



CRÈME GLACÉE À LA PÊCHE ET À LA FRAMBOISE



Temps de préparation
5'



Temps de congélation
12h

INGRÉDIENTS POUR SERVIR 6 PERSONNES

- 200 g de confiture de pêche
- 250 g de crème épaisse, très froide
- 150 g de lait concentré sucré
- 125 g de framboises

PRÉPARATION

1. À l'aide du **Mini Turbo Chef**, mixez la confiture de pêche jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
2. À l'aide du **Speedy Chef**, fouettez la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Ajoutez le lait concentré et la moitié de la confiture de pêche, puis mélangez doucement à l'aide de la **Spatule en Silicone**.
3. Dans La **Boîte Congélation Basse 1L**, versez la moitié du mélange du Speedy Chef, puis la moitié de la confiture restante et la moitié des framboises. Ensuite, ajoutez la crème glacée restante, la confiture et les framboises dans une deuxième couche.
4. Congelez au moins 8h.
5. Sortez la glace du congélateur pendant 10 à 15 minutes, avant de servir pour une texture parfaite.



Vos moments Zen...

Vous pouvez les vivre en cuisine grâce à leur simplicité d'utilisation.



Juist 500ml
T63 263 Dh



Passoire double
Ø 22.5 x 11 cm H
T22 263 Dh



Essoreuse de Salade
Essorage rapide et sans effort.
Ø 22.8 x 17.8 cm H
T27 551 Dh

Un moment calme pour soi

Tranchez, émincez et reprenez votre souffle avant que les enfants ne ressurgissent.

La professionnelle

MandoChef

La mandoline du Chef avec
peigne intégré et Lames
(1 droite et 1 ondulée).

Ouvert: 39,3 x 14,6 x 15,1 cm H

Fermé: 35,9 x 14,6 x 8,1 cm H

T28 945 Dh



Tranches à la lame droite



Tranches à la lame ondulée



La quotidienne

MandoJunior

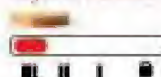
Parfaite pour trancher au
quotidien fruits et légumes.

28 x 11,8 x 9,6 cm H

T59 473 Dh

3 épaisseurs pour 3 types de plats :

Mijotés, salades :



Gratinés, rôtis :



Corpinacci, tagliatelles :



Choisissez
votre tranche
parfaite:
épaisse, fine ou
extra-fine!





NOUVEAU

La plus rapide

SpeedyMando

Pour trancher rapidement
les petits aliments.

25,2 x 9,5 x 6,7 cm H

T64 299 Dh

*Speedy Mando est parfaite pour trancher de petits
ingrédients comme l'ail, les échalotes, les oignons, les radis...*



**Coupe les
aliments crus
ou cuits.**



Ciseaux de Volailles

Coupe la peau, les cartilages,
les articulations et la chair des volailles.

27,5 x 39,5 x 19,5 cm H

U20 515 Dh

NOUVEAU

Coupes parfaites

Une collection de couteaux et d'accessoires conçue pour durer toute une vie.



1. Couteau à éplucher 19,3cm

Pour éplucher, évider, couper en petites portions, dénoyerauter...

U10 200 Dh

2. Couteau de Cuisine 24,1 cm

Pour émincer et couper

U11 226 Dh

3. Ciseaux Ergonomiques

Pour toutes les petites découpes (ficelles, herbes, viandes crues...).

22 x 9 cm

U17 315 Dh

4. Aiguisoir Universel

Pour des lames lisses et tranchantes à tout moment.

U16 294 Dh

5. Planche Souple

38 x 29 x 0,3 cm H

U18 131 Dh

Aiguiser les Couteaux à lame lisse en toute sécurité !



4

Se plie en entonnoir pour verser facilement vos épluchures ou aliments préparés.



5

Fait maison avec amour

Quel bonheur de laisser les enfants lécher la Cuiller !



1. Fouet Mélangeur

Pour mélanger avec efficacité.

K31 173 Dh

2. Cuillère Plate

Cuiller indispensable au quotidien.

K30 110 Dh

3. Écumoire

Pour égoutter et servir parfaitement.

Grande capacité : 160 ml.

K33 121 Dh

4. Spatule à Crêpes

Pour retourner et servir crêpes, galettes, pancakes, blinis...

K32 100 Dh

5. Spatule large

Idéale pour retourner sans abîmer les aliments fragiles (poisson, oeufs...).

K22 121 Dh

6. Fouet Métallique

Parfait pour émulsionner.

K13 257 Dh

7. Petite Louche

Idéale pour servir les cocktails au verre.

K29 100 Dh

8. Louche

Pour prélever et servir des liquides.

K15 116 Dh

9. Râpe Fine

Munie de pieds antidérapants.

K34 198 Dh

10. Palette à Dessert

Pour couper et servir tartes, quiches, terrines.

K19 116 Dh

11. Cuillère de Service

Pour servir efficacement grâce aux bords arrondis.

K12 116 Dh

12. Pince à Spaghetti

2 Ustensiles utilisables aussi séparément.

K14 131 Dh

13. Spatule Silicone

Pour mélanger et racle vos préparations sans rayer et sans en perdre une miette !

K25 205 Dh

14. Spatule Silicone Fine

Parfaite pour racle vos préparations dans des petits récipients.

K18 110 Dh

15. Pot à Ustensiles 16 cm

12,7 x 12,7 x 16 cm H

K35 163 Dh



*La boîte à outils des chefs
comprend 1 de chaque.*

Coffret Ustensiles Magnifique (7)

Spatule silicone fine
Cuillère à Mélanger
Pince à Spaghetti
Petite Louche
Écumoire
Spatule
Pot à Ustensiles 16 cm H

K36 875 Dh

**Coffret Ustensiles
Magnifique (7)**

875^{Dh}



*Indispensable
en cuisine!*

NOUVEAU

Presse-ail malin

Produit 3 en 1, épluche l'ail, le presse et enlève les feuilles des herbes fraîches.

T65 305 Dh

Retour vers le futur

Nos designers ont emmené les classiques de nos grand-mères au 21^e siècle.



Ouvre Boîtes

Ouvre les boîtes de conserve en laissant les bords non coupants.

8,4 x 20 x 5,3 cm H

T16 399 Dh



Saviez-vous que ce petit étalon enlève les yeux de pomme de terre.



Éplucheur 2 en 1

Un côté lisse pour les fruits et légumes classiques. Un côté dentelé pour les chairs tendres.

5,5 x 13 cm H

T25 129 Dh



Support Essuie Tout

18 x 14 x 24,5 cm H

K26 121 Dh



Un ustensile de cuisine robuste pour préparer des purées uniformes et consistantes à la maison.

Presse-purée

Parfait pour vos purées faites à la maison.

28 x 9,1 x 8,1 cm

R28 89 Dh

Respirez *plus facilement*



*Couvercle facile à ouvrir assure
un équilibre optimal de la circulation
d'air dans la boîte en minimisant la perte
de poids des pommes de terre.*

1. Chop Collecteur 2.5L

Le couvercle se bloque à la verticale pour
un gain de place sur votre plan de travail.

25.7 x 24.8 x 14.8 cm H

S21 231 Dh

2. Boîte Ventilée 5.5L

Indispensable pour stocker
et conserver vos pommes de terre.

28.5 x 19 x 23 cm H / 5.5L

S20 392 Dh

3. Boîte à Oignons Smart 3L

Idéale pour stocker jusqu'à 3 kg
d'oignons, d'échalotes, d'ail...

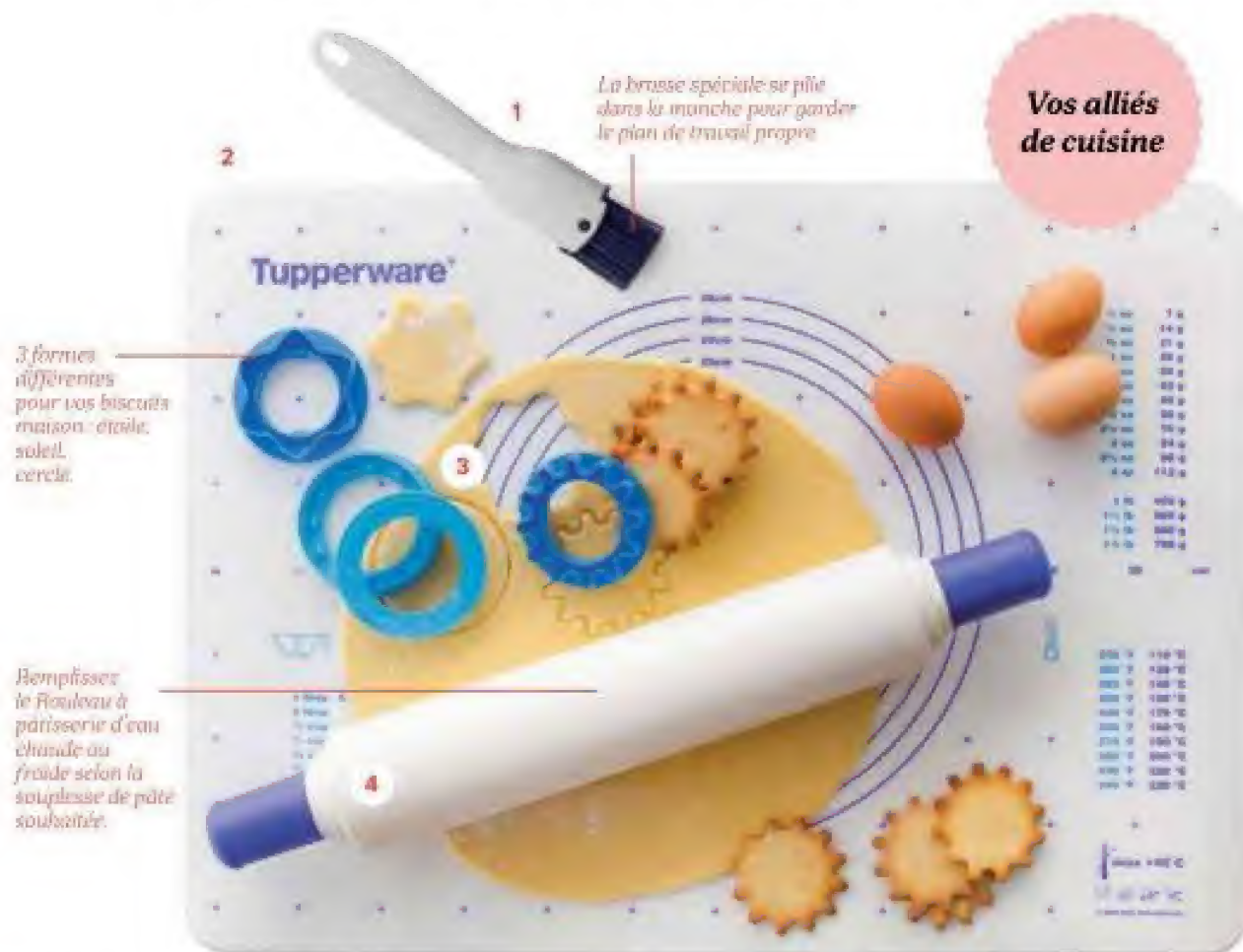
28 x 19 x 17.8 cm H

S22 315 Dh

*Parfaitement
empilables pour
un rangement
optimisé*



Vos indispensables en cuisine



1. Pinceau Pâtissier en Silicone

Ouvert : 20 x 4,2 x 3,7 cm H

Fermé : 17,1 x 4,5 x 3,7 cm H

B19 160 Dh

2. Feuille à Pâtisserie Antidérapante

Pratique : avec table de conversion des mesures.

64 x 46 cm

B43 202 Dh

3. Découpoirs à Pâtisserie (4)

B36 66 Dh

4. Rouleau à Pâtisserie

Compatible avec le congélateur.

50 cm

B35 172 Dh

5. Kit de Cuisine

3 accessoires : Zesteur, Séparateur à oeuf et Presse-agrumes. Ils s'adaptent sur les Pichets gradués et les Shakers.

12,5 x 10,4 cm H

B50 189 Dh

6. Moulinette

Pour tamiser vos ingrédients et décorer vos préparations avec du sucre glace, poudre de cacao.

Ø 10,1 x 17,5 cm H

B65 221 Dh


7. Pichet Gradués 2L

Les Shakers s'adaptent dessus.

Ø 23,7 x 17,2 x 15,5 cm H

B15 267 Dh





*Glissez votre pouce
pour une bonne prise
en main!*



1. Bol Junior 4.5L
Ø 31,7 x 13,5 cm H
B46 216 Dh

2. Maxi Bol 7.5L
Ø 35,5 x 15 cm H
B31 292 Dh

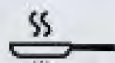
3. Méga Bol 10L
40,8 x 32,6 x 18,5 cm H
B62 347 Dh

4. Bol Mélangeur 3L
24,5 x 11,1 cm H
B63 220 Dh

CRÊPES FRANÇAISES



Temps de préparation 10'



Pour toutes les crêpes
environ 15'

INGRÉDIENT POUR PRÉPARER 6 À 8 CRÊPES

- 250 ml de lait demi-écrémé (température ambiante)
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine tout usage, tamisée
- 2 œufs (taille moyen)
- 50 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de sucre (+ 15 ml)

PRÉPARATION

1. Dans Le **Shaker 600ml**, versez tous les ingrédients dans l'ordre spécifié dans la liste des ingrédients. Placez l'ailette et le couvercle sur le shaker, puis agitez bien. Si possible, laissez le mélange reposer pendant 30 min. avant de faire cuire les crêpes.

2. Dans La **Crêpière Chef Series** légèrement graissée, faites cuire le mélange en versant une petite quantité dans la poêle et en l'étalant sur toute la surface en une fine couche. Vous pouvez cuisiner 6 à 8 crêpes avec ces quantités, en fonction de l'épaisseur de vos crêpes. Utilisez La **Spatule à crêpes** pour tourner facilement vos crêpes sur l'autre côté.

3. Servez avec une tartinade de spéculoos faite maison.

TARTINADE DE SPÉCULOOS FAITE MAISON

Dans **Extra Chef**, mélangez 125 g de spéculoos. Ajoutez 75 ml de lait concentré (non sucré), 1 cuillère à soupe de miel (+ 15 ml), 1 pincée de cannelle, 1 pincée de sel et mélangez à nouveau. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur pour que la préparation épaississe.



*Ils sont en fait
étanches, mais nous
ferons tout pour
une bonne image :)*



1. Shaker 600ml

Graduations inaltérables tous les 25 mL. Un collecteur de gouttes pour un Shaker toujours propre ! Muni d'une Ailette pour faciliter les mélanges.

Ø 11,1 x 22,6 cm H

B52 137 Dh

2. Shaker 350ml

Pour réaliser vinaigrettes, omelettes, marinades, cocktails... Graduations inaltérables tous les 25 mL.

Ø 11,1 x 17,4 cm H

B51 95 Dh



*Le shaker s'adapte au pichet
gradué 2L pour servir
comme un bain marie.*

Plus de nourriture mystère

Voyez exactement ce qui se trouve dans votre réfrigérateur.

NOUVEAU



1. Boîte Réfrigérateur Basse 1.8L

Parfaite pour les aliments plats tels que les filets et les steaks.

28,5 x 19 x 7 cm H


R19 205 Dh

2. Boîte Réfrigérateur Haute 4.4L

Idéale pour les gros morceaux de viande, un poulet complet, une dinde ou un rôti.

28,5 x 19 x 13,5 cm H

R18 263 Dh



*Jolie et
intelligente ...
comme toi;)*



NOUVEAU

*Il est développé pour remplacer facilement
votre bac de réfrigérateur*

**Mettez-nous juste au réfrigérateur
et laissez la magie opérer !**



reddot design
award winner

1. VentSmart Haut 1.8L

14 x 19 x 13.5 cm H

R17 188 Dh

2. VentSmart Bas 800ml

14 x 19 x 7 cm H

R34 176 Dh

3. VentSmart Bas 1.8L

28.5 x 19 x 6.8 cm H

R15 231 Dh

4. VentSmart Haut 4.4L

28.5 x 19 x 13.5 cm H

R16 299 Dh

5. VentSmart Haut 9.9L

38 x 28.5 x 13.5 cm H

R41 502 Dh

**6. Coffret de VentSmarts
Magnifique (6)**

VentSmart Bas 1 x 1.8L

VentSmart Haut 1 x 4.4L

VentSmart Haut 2 x 1.8L

VentSmart Mini 2 x 375ml

R42 1120 Dh

*Des trous d'aération
pour la circulation de
l'air permettent aux
légumes et aux fruits
de rester frais plus
longtemps!*



Position ouverte



Position fermée



Position semi-ouverte



Conserver au frais 43

Après toutes ces années

Nous avons inventé la conservation au réfrigérateur et nos Produits restent les meilleurs :)



1. Raviers 600ml (3)

Ø 16.5 x 8 cm H

R24 246 Dh

2. Raviers Multiples (3)

Ø 19.5 x 8 cm H / 1L

Ø 19.5 x 8.5 cm H / 1.5L

Ø 19.5 x 11.5 cm H / 2L

R23 405 Dh

3. Raviers 300ml (4)

Ø 13.3 x 5 cm H

R22 232 Dh

4. Set Boîtes Combifresh

Idéal pour une conservation optimale de vos viandes, charcuterie, poissons, pour décongeler, égoutter.. Base haute, Base basse, grille, Couvercle CondensControl™

Base basse : 26 x 17.5 x 4.2 cm H / 700ml

Base Haute : 26 x 17.5 x 6.5 cm H / 1.5L

Grille : 21.33 x 15.3 x 0.8 cm H

Couvercle CondensControl™ : 26 x 17.5 x 1.2 cm H

R39 456 Dh



Pichet Slim 2L

Forme carrée pour optimiser l'espace
de rangement

11,8 x 11,8 x 28,5 cm H

R38 231 Dh

*Le design
mince glisse
dans la porte du
réfrigérateur.*



Quand vous regardez dans le frigo

*Produits parfaits à utiliser au réfrigérateur ou dans le garde-manger
pour conserver les aliments frais et secs et les restes.*

NOUVEAU

Même Couverture pour
toutes les Boîtes

¹
Achetez
Set Cubix (4)
1 x 1,8L
+ 1 x 650ml + 2 x 1L
405^{Dh}
et obtenez La Cubix
650ml
GRATUITEMENT!

2

3

4

1. Set Cubix (5)

1 x 1,8L + 2 x 1L + 2 x 650ml

R46 405 Dh

2. Cubix 1,8L

12,7 x 12,7 x 15,8 cm H

R45 126 Dh

3. Cubix 650ml

12,7 x 12,7 x 6,7 cm H

R43 79 Dh

4. Cubix 1L

12,7 x 12,7 x 9,7 cm H

R44 100 Dh

Congeler ses restes : voilà une solution anti-gaspi !

Idéale pour réaliser vos préparations,
glaces ou moulages avec les Meules
en Silicone.



1



2



3



4



5



6



7



8

Ouvrez
le congélateur,
décongelez
votre dîner.
Voilà, c'est prêt !

1. Boîte Congélation II 2.25L
31 x 23 x 6 cm H
Z23 252 Dh

2. Boîte Congélation II 2.5L
22.6 x 15.6 x 11.9 cm H
Z24 173 Dh

3. Set Boîtes Congélation II (5)
1L, 1.1L (2), 450ml (2)
Z20 420 Dh

4. Boîte Congélation II 1L
22.6 x 15.8 x 6.1 cm H
Z19 137 Dh

5. Boîtes Congélation II 1.1L (2)
15 x 11.4 x 11.9 cm H
Z18 179 Dh

6. Boîtes Congélation II 450ml (4)
15.2 x 11.4 x 6.2 cm H
Z17 247 Dh

7. Boîte Congélation 170ml (2)
10.9 x 7.3 x 6.1 cm H
Z26 147 Dh

8. Cool Cubes
Remplissage et démoulage faciles.
Transport sans risque de renverser.
29.1 x 11 x 4.4 cm H
Z22 210 Dh



COUSCOUS EXPRESS AUX LÉGUMES



Temps de préparation
10'



600 watts 5'
360 watts 2'

INGRÉDIENTS POUR SERVIR 2 PERSONNES

- 200 g / 1 courgette
- 200 g / 1 poivron rouge
- 100 g de tomates cerises
- 100 g de pois chiches cuits
- 75 g / 100 ml de couscous (moyen)
- Sel et poivre
- Tabasco
- 15 ml / 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Persil haché pour servir

PRÉPARATION

1. Coupez les courgettes en dés avec Le Coup AdaptaChef 15mm. Épépinez et pelez le poivron et le coupez en dés aussi.
2. Coupez les tomates cerises en 2.
3. Placez les courgettes, le poivron et les tomates dans le **Micro Délice Rond**.
4. Ajoutez 100 ml d'eau, couvrez et passez au micro-ondes à 600 watts pendant 5 min.
5. Laissez reposer pendant 1 min.
6. Rincez les pois chiches. Ajoutez les pois chiches et le couscous au **Micro Délice Rond**.
7. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du tabasco, puis remuez. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 2 min à 360 watts.
8. Remuez puis ajoutez de l'huile d'olive et laissez reposer pendant 2 min avant de servir.



Chuuut... c'est notre petit secret !



1. Micro Délice Rond

Cuisez des repas sains et délicieux directement dans votre four à micro-ondes tout en gagnant du temps.

22.3 x 23.8 x 5.6 cm H / 775ml
M37 163 Dh

2. Cuiseur à Riz Large

Parfait pour cuire jusqu'à 500g de riz pour toute la famille.

22.6 x 26.9 x 15.5 cm H / 3L
M25 303 Dh

3. Cuiseur à Pâtes Rond

Grâce aux dosages intégrés sur la paroi du récipient vous pouvez faire cuire votre portion idéale de pâtes.

22.3 x 23.8 x 16.7 cm H / 3L
M32 247 Dh

Conservez, réchauffez, dégustez !

*Faites des économies et lutez contre le gaspillage alimentaire
en conservant vos restes cuisinés.*



1. Set Crystalwave Senior (3)

22.4 x 6.5 cm H / 1L

22.4 x 9.1 cm H / 1.5L

22.4 x 11.9 cm H / 2L

M35 501 Dh


2. Set Crystalwave Junior (3)

19.2 x 4.7 cm H / 0.4L

19.2 x 6.3 cm H / 0.6L

19.2 x 8.2 cm H / 0.8L

M34 394 Dh



*Des aliments
sains préparés
et prêts à partir!*

*Pour une cuisson saine
et sans surveillance
au four traditionnel
ou au micro-ondes.
En plus, ils vont aussi bien
au réfrigérateur
qu'au congélateur !*



Le plus beau des cadeaux de mariage

Vous voulez que les jeunes mariés pensent à vous tous les jours ? Offrez-leur un Ultra Pro !

1. Couvercle Ultra Pro 800ml

Couvercle valide pour
Ultra Pro 3.5L & 2L
30 x 22,6 x 3,9 cm H
P11 473 Dh

2. Ultra Pro 2L

Base: 30 x 22,6 x 7,4 cm H
P16 515 Dh

3. Ultra Pro 3.5L

Base: 30 x 22,6 x 11,8 cm H
P12 614 Dh

4. Manique silicone

Lavable en machine.
L12 315 Dh



NOUVEAU

4

— PLUS LARGE —

*Cuisson propre: ne salit pas le four grâce
au joint qui agit comme un bouclier.*



UltraPro 55

Vos recettes préférées ... bientôt aussi les leurs



*Impressionnez
vos parents
et amis!*

1. Couverture Ultra Pro 1.2L
Couverture valide pour 3.3L & 5.7L
36.3 x 26.6 x 3.7 cm H
P14 735 Dh

2. Ultra Pro Lasagne 3.3L
Base: 36.3 x 26.6 x 7.3 cm H
P15 788 Dh

3. Ultra Pro 5.7L
Base: 36.3 x 26.6 x 11.7 cm H
P13 898 Dh

MOUSSAKA GRECQUE



Temps de préparation
30'



600 watts
8'



Th 7-8 / 220°C
40'



Th 6 / 180°C
30'

INGRÉDIENTS POUR SERVIR 6 PERSONNES

- 250 g d'oignon
- 4 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (± 50 ml)
- 400 g de tomates hachées (1 boîte)
- 1 c. à thé de thym sec (± 5 ml)
- 1 pincée de cannelle
- Sel et poivre
- 600 g d'épaule d'agneau
- 1 kg d'aubergine
- 50 g de farine tout usage
- 50 ml d'huile de tournesol
- 600 ml de lait (température ambiante)
- 200 g de feta

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220 °C / 7-8 mode assisté par ventilateur.
2. Pelez les oignons et coupez-les en morceaux. Épluchez et coupez chaque gousse d'ail en deux et retirez le petit noyau vert. À l'aide de l'**Extra Chef** hachez finement les deux ingrédients.
3. Versez les oignons et l'ail hachés dans Le **Pichet MicroCook 1L**, ajoutez 2 c à soupe d'huile d'olive, les tomates hachées, le thym, cannelle, sel et poivre, puis remuez à l'aide de la **Spatule en silicone**. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 8 min. à 600 watts, en remuant à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 5 min.
4. Coupez l'épaule d'agneau en morceaux, puis émincez à l'aide du **Hachoir Adapta Chef**. Ajoutez la viande hachée à la sauce dans le pichet.
5. Tranchez les aubergines en utilisant la **MandoChef (4/■)**

6. À l'aide du **Pinceau Pâtissier en Silicone**, badigeonnez l'**UltraPro 3.3L** avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Puis alternez les couches d'aubergines avec la sauce de tomate et de viande hachée.

7. Dans le pichet MicroCook, mélangez la farine et l'huile de tournesol en utilisant le **Fouet Mélangeur**. Salez et poivrez puis ajoutez lentement le lait en remuant constamment. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 3 min à 600 watts. Remuez et mettez au micro-ondes pendant 2 min supplémentaires. Remuez une dernière fois et versez dans l'Ultra Pro sur les autres ingrédients.

8. Émiettez le fromage feta et saupoudrez-le dans UltraPro.

9. Couvrez et faites cuire pendant 40 min. à 220 °C / 7-8. Retirez le couvercle et faites cuire pendant au moins 30 min supplémentaires à 180 °C / Th6.





MUFFINS AU POIVRE ROUGE AU FROMAGE ET À LA CRÈME



Temps de préparation Th 6-7 / 190°C
15' 25'-27'

INGRÉDIENTS

- 1 poivron rouge (± 250 g)
- 70 g de fromage râpé (Emmental, Parmesan)
- 100 ml de lait (entier ou demi-écrémé)
- 100 ml de crème épaisse
- 3 c à table d'amidon de maïs (± 45 ml)
- 3 œufs (taille moyen)
- ½ c à thé de thym sec (± 2 ml)
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190°C / Th 6-7
2. Pelez le poivron rouge à l'aide de **L'éplucheur** puis coupez-le en petits dés.
3. Placez le **Moule Silicone Tuptcakes** sur une grille de four froide. Divisez le fromage râpé entre toutes les cavités du moule, puis ajoutez les poivrons en dés.
4. Dans le **Shaker 600ml**, versez le lait, crème épaisse, amidon de maïs et œufs. Ajoutez le thym, le sel et le poivre. Placez l'ailette et le couvercle sur le Shaker, puis bien agiter.

5. Versez le contenu du shaker dans les cavités du Moule silicone Tuptcake.

6. Placez la grille au niveau le plus bas du four et faites cuire pendant 25-27 min.

7. Laisser reposer pendant 10 min. avant le démoulage.

Sucré ou Salé, c'est appétissant...

Tout ce qui n'est pas prévu dans un régime (mais qu'importe, vous les mangez quand même !).

*Qui n'aime pas
un bon cupcake?*



Moule Silicone Tuppercakes

6 cavités de 115ml

29,8 x 19,4 x 3,6 cm H

L15 263 Dh



NOUVEAU

Parfait pour les gâteaux sucrés et salés ainsi que les terrines.

***Pas besoin
de papier
de cuisson.***



1. Moule silicone à cake

29 x 11,5 x 9 cm H

L11 433 Dh

2. Feuille Silicone à Rebords

En roulé, en bouchée, en superposé,
réalisez toutes vos envies !

35,3 x 31,5 x 1,1 cm H

L16 315 Dh



Nettoyage 2.0

Vaisselle vite sèche

Ils absorbent jusqu'à
7 à 8 fois leur poids !

Gagnez
du temps !



Ultra Pro Double Face

Évitez les traces de graisse et les traces de doigts.

Vitres et miroirs impeccables

Sans produit nettoyant, avec ou sans eau, ils les nettoient sans effort.

Tupperware

Multi-surfaces

Humides ou secs, ils dégraissent toutes les surfaces !

NOUVEAU



1



2



3



4



5



6



7

NOUVEAU

1. Microfibres Lunettes (2)

20 x 15 cm

F22 84 Dh

2. Microfibres Multiusages (2)

30 x 30 cm

F21 210 Dh

3. Microfibres Vitres & Miroirs (2)

40 x 40 cm

F18 252 Dh

4. Microfibres Poussière

40 x 40 cm

F15 179 Dh

5. Microfibres Ultra Pro

1 côté lisse pour absorber et polir, 1 côté rugueux pour enlever les taches et résidus, sans rayer.

16 x 16 cm

F20 86 Dh

6. Microfibres Vaisselle (2)

63 x 40 cm

F19 294 Dh

7. Microfibres Chef

"Toujours à portée de main lors de la préparation et du nettoyage"

67,5 x 46 cm

F23 202 Dh

**Couvercle étanche
à l'air et aux liquides**

*Poignée
ergonomique!*


NOUVEAU



21^e siècle pot !

**Jarre Universelle 3L
R47 255 Dh**

* Ne convient pas
à la fermentation



*Achetez en gros
pour gagner
du temps
et de l'argent!*



Cuisine Propre et Bien Rangée

Parfait ... tout à sa place!



Coffret de Rangement Magnifique (7)

Ovales : 300mL, 1.1L, 1.7L (2), 2.3L

Ronds : 850mL, 1.1L

R35 1049 Dh

Empilez et mélangez les formes

Organisez votre espace et voyez-le grandir. C'est beaucoup plus facile que le rénover!



1
Achetez le Set Boîtes
Modulaires (8)
Oval 1, 2, 3, 4, 5
& Carrées 1, 2, 3
AVEC SEULEMENT
1520Dh
OVAL 5 (2.9L)
EST OFFERTE

1. Set Boîtes Modulaires

Ovales : 500mL, 1.1L, 1.7L, 2.3L, 2.9L

Carrées : 1.1L, 2.6L, 4L

O24 1520 Dh

2. Boîte Modulaire Carrée 1

18.8 x 18.8 x 6.2 cm H / 1.1L

O21 231 Dh

3. Boîte Modulaire Carrée 2

18.8 x 18.8 x 11.7 cm H / 2.6L

O22 263 Dh

4. Boîte Modulaire Carrée 3

18.8 x 18.8 x 17.3 cm H / 4L

O23 299 Dh

5. Grande Boîte à Épices (2)

10 x 4.5 x 11.5 cm H / 250ml

O20 210 Dh

6. Petite Boîte à Épices (2)

10 x 4.5 x 6 cm H / 100ml

O19 158 Dh

7. Couvercle Rond

Sans la base

Ø 9 x 28.5 cm H / 1.1L

O18 23 Dh

8. Boîte Liquide

9 Ø x 28.5 cm H / 1.1L

O16 168 Dh

9. Oval 5

18 x 9 x 28.5 cm H / 2.9L

O17 252 Dh

10. Oval 2

18 x 9.5 x 11.5 cm H / 1.1L

O12 175 Dh

11. Oval 1

18.5 x 9.5 x 6 cm H / 500ml

O11 152 Dh

12. Oval 3

18 x 9 x 17 cm H / 1.7L

O13 190 Dh

13. Oval 4

18 x 9 x 23 cm H / 2.3L

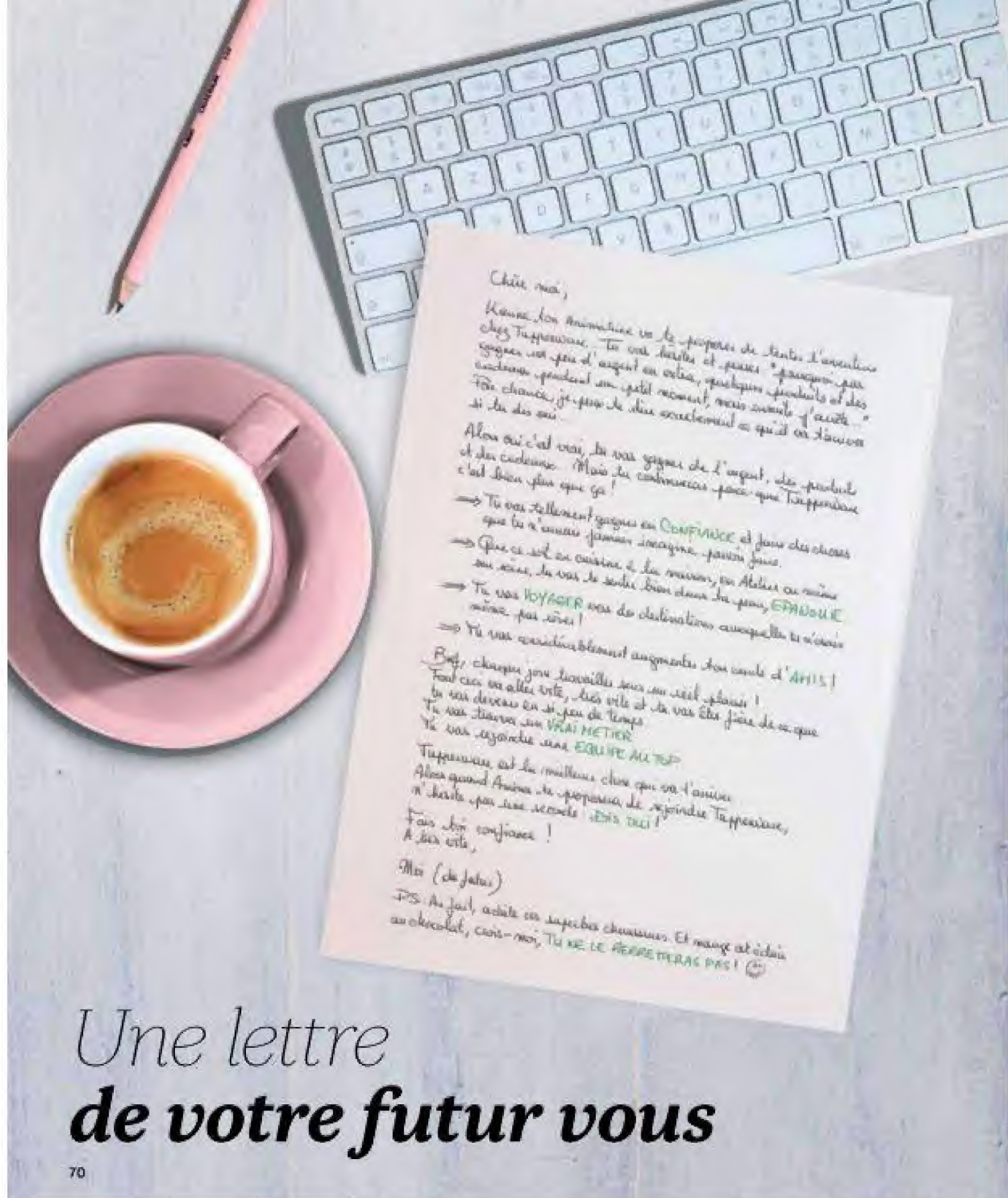
O14 210 Dh

NOUVEAU



*Rangez et
conservez les
aliments secs bien
organisés et frais.*





Chère ma,

Maman ton Amoureuse va te proposer de tenter l'aventure chez Tupperware. Tu vas habiter et peindre "parcours" par gagner un peu d'argent en plus, quelques produits et des cadeaux pendant un petit moment, mais surtout "l'acte".

Ton chance, je pense de dire exactement ce qu'il te faut si tu le fais.

Alors oui c'est vrai, tu vas gagner de l'argent, des produits et des cadeaux. Mais tu continueras parce que Tupperware c'est bien plus que ça !

→ Tu vas tellement gagner en **CONFIDANCE** et faire des choses que tu n'aurais jamais imaginé faire.

→ Que ce soit en cuisine et la maison, en Atelier ou même au sein, tu vas le sentir bien dans la peau, **EMBOUE**

→ Tu vas **VOYAGER** vers des destinations auxquelles tu n'as même pas rêvé !

→ Tu vas considérablement augmenter tes cercles d'**AMIS** !

Enfin, chaque jour deviendra pour toi une vraie plaisir !

Tout ça va aller vite, très vite et tu vas être fière de ce que tu vas devenir en si peu de temps.

Tu vas trouver un **VRAI MÉTIER**.

Tu vas rejoindre une **ÉQUIPE AU TOP**.

Tupperware est la meilleure chose qui va t'arriver.

Alors quand Anna te proposera de rejoindre Tupperware, n'hésite pas une seconde. **ET VOICI !**

Fais bien confiance !

A, les vites,

Moi (de j'ai)

P.S. As fait, achète ces superbes chaussures. Et mange et bois au chocolat, c'est moi, Tu NE LE REMPLIRAS PAS ! ☺

Une lettre
de votre futur vous

Et vous, de quoi avez-vous le plus besoin ?

De rencontres

Que ce soit au niveau du réseau de ventes ou de vos futures Hôte(ss)es, vous allez élargir votre cercle de connaissances et des liens d'amitiés vont se créer.



De temps pour vous

C'est vous qui gérez votre agenda. Vous souhaitez avoir votre mercredi pour rester avec vos enfants ? Vous n'êtes pas du matin ? Vous aménagez votre temps de travail en fonction de votre vie personnelle.



**Rêvons
nos vies.
Vivons
nos rêves.**



De confiance et d'indépendance

Depuis plus de 70 ans, Tupperware accompagne les femmes et les hommes à croire en leur propre potentiel et à se dépasser. En plus, avec Tupperware, soyez votre propre patron. Gérez votre temps, vos commissions et donc votre salaire.

De surprises et d'un peu de magie !

Découvrez des nouveaux Produits, des animations, des événements... Qualifiez-vous pour voyager à travers le monde, recevoir une voiture, participer à des shows renversants... Et tout ceci dans une ambiance conviviale que vous ne retrouverez nulle part ailleurs !



Temps de **Fête**



Votre temps pour briller

Vous recherchez une opportunité qui suscitera de la confiance et de nouvelles aventures? Rejoignez-nous! Nous sommes une communauté de personnes partageant les mêmes idées partout dans le monde. Des personnes qui s'épanouissent tout en atteignant des objectifs qu'ils n'auraient jamais imaginés possibles. Tout en gagnant de l'argent supplémentaire, des cadeaux gratuits, des voyages et bien plus encore. C'est l'occasion de se transformer, de transformer leurs familles et même leurs communautés.

L'hôte avec le plus

Réunissez vos amis et votre famille pour une fête où ils s'amuseront tout en apprenant et en partageant de nouvelles choses. Ils découvriront peut-être une nouvelle recette. Peut-être qu'ils prendront un conseil ou une technique qu'ils n'ont jamais vu auparavant. Et vous en tirerez aussi quelque chose. Comme les cadeaux Tupperware classiques et gratuits. Faites partie de la fête pendant que notre consultant Tupperware ouvre la voie.

Tupperware®

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés. Les droits de cette publication et des marques y figurant sont la propriété de Dart Industries Inc. Elle ne peut, sans autorisation écrite préalable, être reproduite ou transmise, intégralement ou partiellement, sous aucune forme ni aucun moyen, électronique, mécanique ou autre, incluant notamment la copie, l'enregistrement ou tout système de collecte ou de stockage d'informations sans autorisation écrite préalable. Prix publics conseillés au Maroc sauf modification des taxes en vigueur (TVA notamment). Catalogue valable jusqu'à l'entrée en application du prochain Catalogue 2020 et dans la limite des stocks disponibles. Les photos et les couleurs des Produits de ce Catalogue sont non contractuelles.



red dot design
award winner





Tupperware®



DISTRIBUTEUR TUPPERWARE MAROC :
Casablanca: Rue Elfourat, N109, Maarif Casablanca
Rabat/Salé: 53 Rue Jabal Oukalmeden Agdal Rabat
Tél: 0616475009 / Tél: 0522989485 - 0522988336
info@tupperwaremorocco.com

Votre Conseillère Tupperware

www.tupperware.co.ma

